

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Клименковская средняя общеобразовательная школа  
Вейделевского района Белгородской области имени Таволжанского Павла  
Викторовича»  
**ПРИКАЗ**

с. Клименки

от 3 ноября 2023 года

№ 185

**Об организации работы комиссии по контролю  
за организацией питания обучающихся  
в Клименковской средней школе, утверждении  
состава комиссии по контролю за организацией  
питания обучающихся**


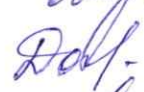



С целью осуществления контроля за организацией питания обучающихся и на основании «Методических рекомендаций по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области», на основании Положения о работе комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в Клименковской средней школе, утверждении состава комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Создать комиссию по контролю за организацией питания обучающихся в Клименковской средней школе в следующем составе:  
Кагарманова Инна Викторовна, методист – председатель комиссии,  
Лаврова Т.А. – руководитель ШМО классных руководителей  
Родители:  
Долженко Елена Александровна  
Ильминская Татьяна Владимировна  
Кузьменко Екатерина Валерьевна  
Представитель совета отцов:  
Таволжанский Валентин Викторович
2. Утвердить план работы комиссии (Приложение 1).
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Чумак Н.О.

С приказом ознакомлены:  Кагарманова И.В.

 Лаврова Т.А.  
 Долженко А.А.  
 Ильминская Т.В.  
 Кузьменко Е.В.  
 Таволжанский В.В.

**План работы  
общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в  
Муниципальном общеобразовательном учреждении «Клименковская средняя  
общеобразовательная школа  
Вейделевского района Белгородской области имени Таволжанского Павла  
Викторовича»**

Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- следить за соблюдением работниками столовой гигиенических требований к внешнему виду и обслуживанию учащихся;
- следить за качеством приготовляемой пищи;
- повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации;
- осуществлять мониторинг соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм СанПин по организации питания в школе.

<b>Направления работы</b>	<b>Сроки</b>
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. Книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть  ежедневно
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	каждую четверть
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	каждую четверть